四庫全書

子部

欽定四庫全書

子部

農書卷七八

詳校官中書臣竇汝翼

編修臣倉聖脈覆勘

謄録監生臣嵇承羣

謄録監生臣任溥

農書卷七

元 王禎 撰

百穀譜一

百穀序引

嘗聞上古之世人食鳥獸血肉以為食至神農氏作始嘗草別穀而後生民粒食賴焉物理論曰百穀者三穀各二十種為六十種蔬菓各二十種共為百穀注云梁者黍稷之總名稻者溉種之總名菽者衆豆之總名三

穀各二十種為六十蔬菓之類所以助穀之不及也夫蔬蔬平時可以助食儉歲可以救飢其菓實熟則可食乾則可脯豐歉皆可充飢古人所謂木奴千無凶年非虛語也雖曰種各有二十殆難枚舉今故總為編録其陂澤之産園野之材與夫雜物品類上以助百穀之闕下以補諸物之遺條列而詳具之庶幾覧者擇取而備用焉

穀屬

粟

春秋說題辭曰粟之為言續也粟五變一變而以陽生為苗二變而秀為禾三變而粲然謂之粟四變入臼米出甲五變而蒸飯可食宋均注云粟受五行氣而五變乃成故可食陽以一立為法故粟積大一分穗長一尺文以七列精以五立西者金所立米者陽精故西字合米而為粟愚按粟之名不一或因姓氏或因形似隨義賦名故早則有高居黄百日粮之類晚則有鴟脚穀鴈頭青之類其餘名字

不可徧數今略載於此齊民要術云夫粟成熟有早晚苗稈有高下收實有多少質性有彊弱米味有美惡粒實有息耗地勢有良薄（案齊民要術有地勢有良薄一句此脱去謹增入）山澤有異宜順天時量地利則用力少而成功多任情返道勞而無獲凡粟田菉豆小豆底為上麻黍胡麻次之蕪菁大豆為下故種粟春種欲深夏種欲淺其種時雨後為佳遇小雨宜接濕種遇大雨待薉生小雨不接濕無以生禾苗大雨不待白背濕輾則令苗瘦薉若盛者先

鋤一遍然後納種佳也春若遇旱秋耕之地得仰壟待雨春耕者不中也夏若仰壟匪直盪汰不生兼與草薉俱出凡田欲早晚相雜防歲道有所宜有閏之歲節氣近後宜晚田然大率欲早早田倍多於晚早田淨而易治晚者蕪薉難治其收之多少從歲所宜非關早晚然早穀米實而多晚穀皮厚米少而虛也氾勝之書曰種無期因地為時三月榆莢時雨膏地彊可種禾植禾夏至後八九十日常夜半候之天有霜若白露下以平明

時令兩人持長索相對各持一端以槩禾中去霜露日出乃止如此禾稼五穀不傷矣又必待苗生如馬耳則鏃鋤稀豁之處鋤而補之五穀惟小鋤之為良苗出壟則深鋤鋤不厭數周而復始勿以無草而暫停鋤者非止鋤草盖地熟而實多糠薄而米息鋤得十遍便得八米也春鋤起地夏而除草春鋤不用觸濕六月以後雖濕亦無嫌呂氏春秋曰苗其弱也欲孤其長也欲相與俱其熟也欲相扶是故三以為族乃多粟族聚也吾苗有

行故速長弱不相害故速大横行必得從行必術正其行通其風也耘苗之法其凡有四第一次曰撮苗第二次曰布第三次曰壅第四次曰復俗曰添米一功不至則稂莠之害秕穅之雜入之矣撮苗後用一驢帶籠觜挽之初用一人牽之慣熟不用止一人輕扶入之二三寸其深痛過鋤力三倍所辦之田日不啻二十畆今燕趙多用之名曰劐子食貨志云力耕數耘收穫如盜賊之至故熟速刈乾速積刈早則鎌傷刈晚則穗折遇風則收

減濕積則槀爛積晩則損耗連雨則生耳所以收穫不可緩也記曰種而不耨耨而不穫譏其不能圖功攸終也是知收穫者農事之終為農者可不趨時致力以成其終而自廢其前功乎七月詩云九月築場圃十月納禾稼言農功之備也載芟之詩云載穫濟濟有實其積萬億及秭夫粟者五穀之長中原土地平曠惟宜種粟古今穀禄皆以是為差等出納之司皆以是為準則周禮地官曰倉人掌粟入之藏鄭注云九穀盡藏以粟為

主故漢太倉之粟陳陳相因充溢露積於外神農之教曰有石城十仞湯池百步帶甲百萬而亡粟弗能守史記云宣曲任氏之先為督道倉吏秦之敗豪傑皆爭金玉而任氏獨窖倉粟楚漢相距滎陽民不得耕種米石至百金而豪傑金玉盡歸任氏任氏以此起富所以凶年饑歳雖隋侯之珠不易一鍾之粟也由此言之粟之於世豈非為國為家之寳乎

水稻

稻之名不一隨人所呼不必縷數稻有粳秫之别粳性踈而可炊飯秫性粘而可釀酒然非水則無以生故種藝之法宜選上流出水便其性也春秋説題辭稻之為言藉也稻舍水盛其徳也稻太隂精含水漸洳乃能化也淮南子亦曰江水肥而宜稻南方下土塗泥皆宜水種治稻者蓄陂塘以瀦之置隄閘以止之故周官制典稻人掌稼下地以瀦蓄水以防止水齊民要術云三月種者為上時四月上旬種者為中時中旬為下時先放

水十日後曳碌碡十遍地既熟淨淘種子漬經三宿漉出内草篅中裛芽長二分一畝三升種之苗長陳草復起以鎌侵水芟之稻苗漸長復須薅之薅訖去水曝根令堅彊時水旱而溉之又有作為畦埂耕耙既熟放水匀停擲種於内候苗生五六寸拔而秧之今江南皆用此法苗高七八寸則耘之爪耘杷耘見農器譜耘畢放水熇之欲秀復用水浸之苗既長茂復事薅拔以去稂莠薅馬見農器譜農家收穫尤當及時江南上雨下水收稻必用喬杆笐

架乃不遺失喬杆笐架見農器譜蓋刈早則米青而不堅刈晚則零落而損收又恐為風雨損壞此九月築場十月納稼工夫次第不可失也大抵稻穀之美種江淮以南直徹海外皆宜此稼舂而為米潔白可愛炊為飯食尤為香美孔子云食夫稻衣夫錦蓋食之於稻衣之於錦無以加也故生民蓄積而禦飢國家饋運而濟乏誠穀中之上品世間之珍藏也

早稻

稻之名一而水旱之名異盖水稻宜近上流旱稻宜用下田齊民要術云凡下田停水處燥則堅垎濕則污泥難治而易荒墝埆而殺種其春耕者殺種尤甚故宜五六月時暵之以擬大麥麥時水澇不得納種者九月復一轉至春種稻萬不失一凡種下田不問春夏候水盡地白背時速耕耙勞頻翻令熟二月半種稻為上時三月為中時四月初及半為下時漬種如法裛令開口耩掩種之即再遍勞苗長三寸耙勞而鋤之鋤惟欲速

每經一雨輒欲耙勞苗高尺許則鋒天雨無所作宜冒雨薅之科大如概者五六月中霖雨時拔而栽之其高田種者不求極良惟須廢地亦秋耕耙勞令熟至春黄場納種不宜濕下餘法悉與下田同（案此書節取諸書雖不全錄原文然餘法悉與下田同一語乃指高田而言今刪去其高田種者三十字文義不明謹案齊民要術原文增入）今閩中有得占城稻種高仰處皆宜種之謂之旱占其米粒大而且甘為旱稻種甚佳北方水源頗少惟陸池沾濕處種稻其耕鋤薅拔一如前法一種有小香稻者赤

芒白粒其米如玉飯之香美凡祭祀延賓以為上饌盖貴其罕也

大小麥附青稞

麥芒穀也詩謂貽我來牟即大小麥也雜陰陽書曰大麥生於杏二百日秀秀後五十日成生於亥壯於卯長於辰老於巳死於午惡於戌忌於子丑小麥生於桃二百一十日秀秀後六十日成忌與大麥同月令以仲秋勸人種麥無或失時尚書大傳以秋昏虛星中可以種

麥虚北方元武之宿八月昏中見於南方　務本直言云麥種初收時旋打旋揚與蠶沙相和辟蟲傷資地力苗又耐旱齊民要術謂八月中戊社前種者為上時下戊前為中時八月末九月初為下時此種麥之法也大麥非良地則不須種小麥非下田則不宜說文曰麥金旺而生火旺而死夫八月乃金旺之月麥於是月而生五月乃火旺之月麥於是月而死是知物之生成各有其時種植之日有先後則所擲之子有多寡種植之地有肥磽則所收之利

有厚薄大抵未種之先當於五六月暵地若不暵地而種其收倍薄凡種須用耬犂下之又用砘車碾過日種數畝蓋成壟易於鋤治又有漫種一法農人左手挾器盛種右手握而勻擲於地既遍則用耙勞覆之又頗省力耬犂砘車見農器譜此北方種麥之法南方惟用撮種故所種不多然糞而鋤之人功既到所收亦厚正月二月勞而鋤之三月四月鋒而更鋤苗乃茂盛既秀不須再鋤直至收穫韓氏直說云四五月麥熟帶青收一半候熟收

一半若過熟則抛費每日至晚即便載麥上場堆積用苫繳覆以防雨作如天晴乘夜載上塲薄攤使之易乾碾過一遍翻過又碾一遍起稭下塲揚子收起直待所收麥子都碾盡將以前未淨稭稈再碾如此可一日一塲比及收盡時分三分中已碾其二分古語云收麥如救火若少遲慢一值陰雨即為災傷況遷延過時秋苗亦妨鋤治北方芟麥用釤綽腰籠一人日可收麥數畝南方收麥鎌劃手棄所種麥少故也若力省而工倍當

以北方為法（釤綿腰籠見農器譜）然貯藏之法尤不可不明大凡曬大小麥須六月掃場地候地毒熱衆手薄攤取蒼耳碎剉拌曬至未時趁熱收可二年不蛀更欲曬亦止在立秋前若立秋後則已有蟲生恐無益矣夫大小麥北方所種極廣大麥可作粥飯甚為出息小麥磨麪可作餅餌飽而有力若用廚工造之尤為珍味充食所用甚多故春秋惟麥禾不收則書之蓋重其關也世又有所謂青稞麥不過名與大小麥頗異爾種畝用子八升與

大麥同時熟好收畝得三四石每石得麪八九斗堪作餅餌磨盡無麩但打時稍難惟伏日用碌碡碾過亦助二麥不足之用也

百穀譜二

穀屬

黍

說文云禾入水為黍又黍暑也當暑而生暑盡而收齊民要術云凡黍田新開荒為上大豆底為次穀底為下

地必欲熟一畆用子四升三月上旬種者為上時四月上旬為中時五月上旬為下時夏種黍與殖穀同時非夏者大率以椹赤為候苗生隴平即宜耙勞鋤三遍乃止鋒而不耩詩云維秬維秠秬黑黍也書曰秬鬯一卣秬黍之别名此言黍之為酒尚矣今有赤黍米黃而黏可蒸食白黍釀酒亞於糯秫廣志云黍有牛黍有稻尾黍馬革大黑黍此黍之異名也又北地遠處惟黍可生所謂當暑而種當暑而收其莖穗低小土人謂之林子可以釀

酒又可作餰粥黏滑而甘此黍之有補於艱食之地也大抵割黍欲晚早則米不成宜即濕踐之凡祭祀以黍為上盛古人多以雞黍為饌貴其色味之美也

穄

穄禾從祭謂可以供祭也其苗莖穗葉與黍難別故言黍必及於穄其米用有異也種治之法與黍俱同凡穄味美者亦收薄難舂割穄欲早蓋晚多零落收訖宜蒸而裛之曝乾舂而為米其米踈爽可炊煑作飯時諸穀

未熟可以接飢其色鮮黄其味香美然所種特少為農家之秫饌也

粱秫

粱有赤粱有白粱廣雅曰有具粱鮮粱有遼東黄粱其禾莖葉似粟其粒比粟差大其穗帶毛芒牛馬皆不食與粟同時熟收割之法亦同舂而為米圓滑如珠炊之香美勝於粟米世謂之膏粱號食飯之上品也案此條之目粱秫並列乃言粱而不言秫疑文有脱誤謹案廣志曰秫粘粟有赤有白有胡秫早熟及麥説文亦曰秫稷之黏

者今世有黄粱穀秫桑根秫穇天棓秫可以補其闕

大豆附䵒豆

大豆有白黑黄三種廣雅曰大豆菽也爾雅曰戎菽謂之荏菽春大豆次植穀之後二月中旬為上時一畝用子八升三月上旬為中時畆用子一斗四月上旬為下時畆用子一斗二升歲宜晚者五六月亦得然時晚則種子當稍加地不求熟故也尤當及時鋤治使之葉蔽其根庶不畏旱雀寔曰正月可種䵒豆二月可種大豆

又曰三月桑椹赤可種大豆又曰四月時雨降可種大

小豆大槩美田欲稀薄田欲稠也䕶豆之法貴晚蓋早

則零落而損實也其大豆之黒者食而充飢可備凶年

豐年可供牛馬料食黄豆可作豆腐可作醬料白豆粥

飯皆可拌食三豆色異而用別皆濟世之穀也

小豆

廣雅曰小豆荅也本草經云張騫徃外國得胡豆今世

小豆有菉豆赤豆白豆豇豆豋豆皆小豆類也種豆於

夏至後十日者為上時畝用子八升初伏斷手為中時畝用子一斗中伏斷手為下時畝用子一斗二升中伏以後則晚矣熟耕耬下以為良澤多者耬耩漫擲而勞之如種麻法氾勝之書云豆生布葉鋤之生五六葉又鋤之然亦不可甚治古所以不盡治者豆有膏盡治之則傷膏傷則不成而其收耗折也夫收割之法待其可收則刈豆角三青兩黄拔而倒豎籠叢之則生熟皆均不畏嚴霜從本至末全無秕減北方惟用菉豆最多農

家種之亦廣人俱作豆粥豆飯或作餌為炙或磨而為粉或作麵材其味甘而不熱頗解藥毒乃濟世之良穀也南方亦間種之

豌豆

豌豆種與大小麥同時來歲三四月則熟又謂之蠶豆以其蠶時熟也百穀之中實為先登蒸煮皆可便食是用接新代飯充飽務本直言云如近城郭種之可摘豆角賣而變物莊農獻送以為嘗新貴其早也今山西人

用豆多麥少磨麪可作餅餌而食此豆五穀中最宜耐陳不問凶豐皆可食用實濟飢之寶也

蕎麥

蕎麥赤莖烏粒種之則易為工力收之則不妨農時晚熟故也農桑輯要云凡蕎麥五月耕地經二十五日草爛得轉并種耕三遍立秋前後皆十日內種之待霜降收刈恐其子粒焦落乃用推鎌穫之推鎌見農器圖譜北方山後諸郡多種治去皮殻磨而為麪攤作煎餅配蒜而食

或作湯餅謂之河漏滑細如粉亞於麥麪風俗所尚供為常食然中土南方農家亦種但晚收磨食溲作餅餌以補麪食飽而有力實農家居冬之日饌也

蜀黍（案蜀黍一名高粱一名蜀秫以種來自蜀形類黍故有諸名薥應從蜀）

薥黍春月種不宜用下地莖高丈餘穗大如帚其粒黑如漆如蛤眼（案齊民要術黍有鶩鴿之名據此則蛤當作鴿）熟時收刈成束攢而立之其子作米可食餘及牛馬又可濟荒其梢可作洗帚稭稈可以織箔夾籬供爨無可棄者亦濟世之一

穀農家不可闕也

胡麻

胡麻即今之脂麻是也漢時張騫得其種於胡地故目之曰胡麻本草注云麻八稜者為巨勝四稜者為胡麻皆以烏者良白者劣衍義云今胡地所出者多肥大其紋鵲其色紫黑取油亦多齊民要術曰胡麻於白地種二三月為上時四月上旬為中時五月上旬為下時月半前種者實多而成月半後種者少子而多秕也種欲截雨脚若不緣濕融而不生一畝用

子二升漫種者先以耬耩然後撒子空曳勞（勞上加人則土厚不生）耬耩者炒沙令燥中半和之（不和沙下不均壟種若荒得用鋒耩）鋤不過三遍刈束欲小（束大則難燥打手復不勝）以五六束為一叢斜倚之（不爾則風吹倒損收也）候口開乘車詣田抖擻（倒豎以小杖微打之）還叢之三日一打四五遍乃盡耳（若乘濕横積蒸熱速乾雖鬱裛無風吹虧損又慮裛者不中為種子然油無損也）按古詩言麻麥言禾麻則麻尚矣乃今之白脂麻也胡麻出於胡地大而少異取其油可以煎烹可以燃點其麻又可以為飯續齊諧志所謂天台胡

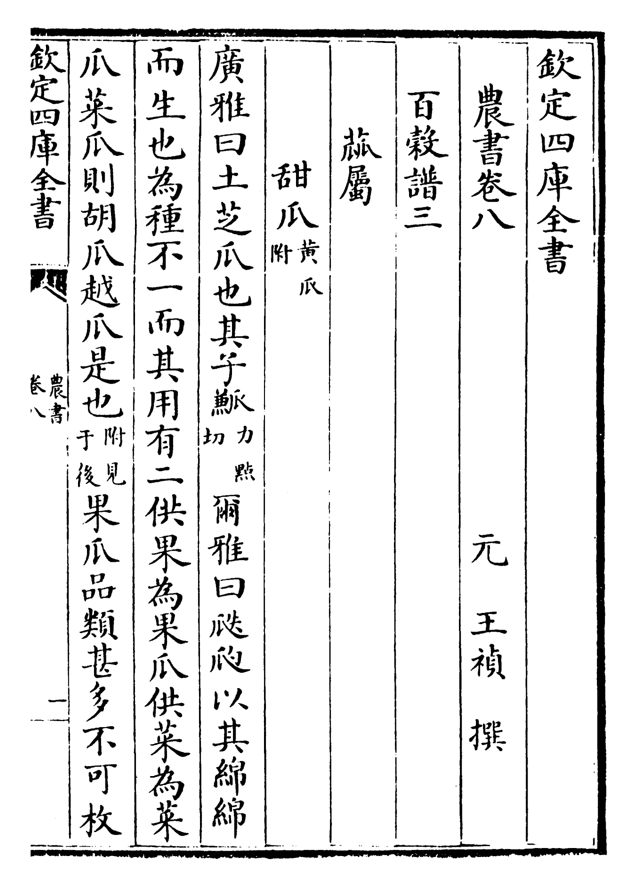
麻飯是也

麻子 蘇子附

麻子爾雅所謂黂枲實儀禮註所謂苴麻之有黂者皆謂黂為子也本草圖經曰麻黂麻子生大山川谷今處處有之皆園圃所蒔績其皮以為布者麻黂一名麻勃麻上花勃勃者審如是言則子與黂為二物矣齊民要術曰止取實者種班黑麻子班黑者饒實崔寔曰苴麻子黑又實而重擣治作燭不作麻耕須再遍一畝用子三升二月種者為上時四月

初為中時五月初為下時大率二尺留一根（概則不成）鋤常令淨（荒則少實）既放勃拔去雄（若未放勃去雄者則不成子實）凡五穀地畔近道者多為六畜所犯宜種胡麻麻子以遮之（胡麻六畜不食麻子齧頭則科大收此二實足供美燭之費也）慎勿於大豆地中雜種麻子（麻地兩損而收並薄）六月中可於麻子地間散蕪菁子而鋤之擬收其根雜陰陽書曰麻生於楊或荊七十日後花六十日後熟種忌四季辰未戌丑戊己氾勝之書曰樹高一尺以蠶矢糞之無蠶矢以溷中熟糞亦善樹一升天旱以

流水澆之無流水曝井水殺其寒氣以澆之雨澤時適
勿澆澆不欲數霜下實成速斫之其樹大者以鋸鋸之
務本新書曰凡種五穀如地畔近道者亦可另種蘇子
以遮六畜傷踐收子打油燃燈甚明或熬油以油諸物
爾雅曰蘇桂荏釋曰蘇荏類草按麻子蘇子六畜所不
犯類能全身遠害者於五穀有外護之功於人有燈油
之用皆不可闕也



農書卷八

元　王禎　撰

百穀譜三

蓏屬

甜瓜 附黃瓜

廣雅曰土芝瓜也其子㼖（力點切）爾雅曰瓞瓝以其綿綿而生也為種不一而其用有二供果為果瓜供菜為菜瓜菜瓜則胡瓜越瓜是也（附見于後）果瓜品類甚多不可枚

舉以狀得名者則有龍肝虎掌兎頭狸首蜜筩之稱以色得名者則有烏瓜黄㼐白㼐小青大斑之别然其味不出乎甘香故不復具録廣志以瓜之所出惟遼東廬江燉煌者為勝然瓜州之大瓜陽城之御瓜蜀之溫食永嘉之褰瓜第未可以優劣論是又不必拘以土地所宜顧種藝之法何如耳愚嘗聞甘肅等處其甜瓜大如枕割去其皮其肉與瓠甘勝糖蜜所割膚皮暴之稍乾柔韌貫之中土以為贈送甘而有味盖風土所宜其實

大而味甘非他種可比又嘗見浙閒一種謂之陰瓜宜於陰地種之秋熟色黄如金膚皮稍厚藏之可歴冬春食之如新凡種常瓜以二月上旬為上時三月上旬為中時四月上旬為下時至五六月止可種藏瓜耳秋瓜小實中醤藏食種宜陽地暖則易長杜詩所謂陽坡可種瓜者是也法先以水净淘瓜子以鹽拌之鹽和則不能死坑深可五寸口大如斗納瓜子四箇大豆三箇以熟糞土覆之瓜生數葉掐去豆瓜性弱以豆為之起土瓜生掐豆汁出更成良潤行陣宜整兩行

微相近兩行外相遠中通步道（近以就糞遠以通行）瓜生比至初花三四次鋤之勿令生草草生脅瓜無子蔓長宜用乾柴枝就地引之則子多摘時引手摘取之勿令踏瓜蔓及翻覆之（踏則瓜爛翻則瓜死宜慎之）又區種法兩步為一區口大如盆以土壅其畔區中躡令平內瓜子大豆各十枚如前法糞覆之十月種者大雪時擁雪坑上春草生瓜亦生矣又法加甕蓄水埋於科中央口與地平常令水滿四畔種瓜則不畏旱亦良法也凡收子宜用本母子瓜

截去兩頭者取中央子本母子瓜生數葉便結子子亦早熟中輩蔓長二三尺方生子後者蔓足方生子用兩頭子者瓜曲而細短而喎瓜生蟻用羊骨置其旁引棄之此種藝之法也一枚可以濟人之飢渴五畝可以足家之衣食一種胡瓜色黃即黃瓜也亦有青白者又越瓜色白即白瓜皆菜瓜也種同前瓜法黃瓜則以樹枝引蔓延緣而生白瓜則就地延蔓生子而已畏旱宜常灌溉之生熟皆可食烹飪隨宜實夏秋之嘉蔬也或以醬藏為豉鹽漬為霜瓜則又兼蔬蓏之用矣

西瓜

種出西域故名西瓜一說契丹破回紇得此種歸按五代史作蕭翰破回紇得種歸蓋翰為遼將與此說合以牛糞覆棚而種味甘北方種者甚多以供歲計今南方江淮閩浙間亦效種比北方者差小味頗減爾種同前瓜法區行差稀多種者垡頭上漫擲勞平苗出之後根下壅作土盆欲瓜大者步留一科科止留一瓜餘蔓花皆掐去則實大如三斗栲栳矣味寒解酒毒其子曝乾取仁薦茶亦得有雲頭者最

佳故古人有一片冷沉潭底月六彎斜捲隴頭雲之句其宿醒未解病暍未蘇得此而食世俗所謂醍醐灌頂甘露洒心正謂此也

冬瓜

冬瓜以其冬熟也廣志謂之蔬𧌒按𧌒亦作蔬音及神仙本草曰一名水芝一名白瓜生嵩高平澤今在處園圃皆蒔之其實生苗蔓下大者如斗而更長皮厚而有毛初生正青綠經霜則白如塗粉其中肉及子亦白故謂之白

瓜齊民要術曰種冬瓜法傍墻陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種二月三月亦可既生以柴木倚墻令其緣上旱則澆之八月斷其稍減其實一本但留五六枚多留則不成也十月霜足收之早收則爛冬瓜越瓜十月區種如種瓜法冬則推雪着區上為堆潤澤肥好乃勝春種又曰削去皮子於芥子醬中或美豆醬中藏之佳荆楚歲時記曰七月採瓜犀以為面脂本草圖經曰犀瓣也瓠亦堪作澡豆按蔬菓中瓜之為種至夥也獨此

瓜耐久經霜乃熟又可蔵之彌年不壞今人亦用為盒

煎其犀用為茶果則兼蔬果之用矣

瓠

說文曰瓠一曰壺皆瓠屬也陸農師曰項短大腹曰瓠細而合上曰匏似匏而肥圓者曰壺然有甘苦二種甘者供食苦惟充器耳按毛詩云匏有苦葉者苦匏也注云不可食特可佩以渡水而已蓋以作壺濟水也又曰幡幡匏葉采之烹之此甘匏也故曰甘瓠纍之其為物也蔓生而葢瓣夏熟而秋

枯爾雅曰瓠犀瓣匏風曰九月斷壺亦其義也本草云味甘冷無毒利水道止消渴惟苦者有毒不宜食凡種如瓜法蔓長則作架引之氾勝之書云先掘地作坑方圓深各三尺用蠶沙和土令匀（無蠶沙牛糞亦可）著坑中作踐令堅平以水沃之水盡下子十顆復以前糞覆之既生長二尺餘便揔聚十莖一處以布纏之五寸許以泥封護俟纏處合為一莖擇彊者留之餘悉掐去引蔓結子子外之條亦掐去之凡留子初生二三子不佳取第四

五者區畱三子即足用餘旋食之又四時類要云坑深四五尺坑底填油麻菉豆藮及爛草糞各一重上着糞土以子十顆種之待成揀彊者四莖每兩莖相貼纒之待其相著各除一頭又取所畱兩莖如前法相貼活後惟畱一頭著子則揀畱兩子如此則一斗變為盛一石矣莊子魏惠王大瓠之種種之實五石其亦以此法歟夫瓠之為物也纍然而生食之無窮最為佳蔬烹飪無不宜者種如其法則其實斗石大之為甕盎小之為瓢

杓膚瓢可以喂猪犀瓣可以灌燭咸無棄材濟世之功大矣可不知所種哉

芋

芋一名土芝齊人曰莒蜀呼為蹲鴟在在有之蜀漢為最顏師古注蹲鴟芋也葉如荷長而不圓莖微紫乾之亦中食根白亦有紫者其大如斗食之味甘旁生子甚夥拔之則連茹而起宜蒸食亦中為羮臛東坡所謂玉糝羮者此也煑法宜先用鹽微糝之則不糢糊廣志所載凡十四

種其大如斗魁如杵簇者名君子芋子少而魁大者為談善芋子多而魁亦大者為百果芋畝收百斛又有車轂鋸子青邊旁巨四種惟多子耳他如緣枝生而色黄者則有雞子芋蔓生而根如鵝鴨卵者則有博士芋餘悉下品不復具錄凡此諸芋皆可乾腊亦可藏至夏食之種宜軟白沙地近水為善（芋畏旱故宜近水）區深可三尺許區行欲寬寬則過風芋本欲深深則根大（率二尺一根漸漸加土壅之）春宜種秋宜壅（立夏種不生卵秋失壅而瘦不肥）霜降捩其葉使收

液以美其實則芋愈大而愈肥氾勝之書云區方深各三尺下實豆萁尺有五寸以糞著其上深如其其一區種五本復以糞土上覆之旁四本中一本漸漸培之芋成其爛皆長三尺此亦良法今之農不然但於淺土秧子俟苗成移就區種故其利亦薄其可不知此法按列仙傳云酒客為梁使烝民益種芋三年當大飢卒如其言而梁民得不死卓氏曰岷山之下沃野有蹲鴟至死不飢且夫五穀之種或豐或歉天時使然芋則繫之人力若種藝有

法培壅及時無不獲利以之度凶年濟饑饉助穀食之不及故次於稼穡之後

蔓菁

蔓菁一名蕪菁爾雅曰葑說文蕪菁也即詩采葑采菲之葑也河東太原所出者根極大他皆不及又出吐谷中故北地多種此葉似菘而根不同四時仍有春食苗夏食心謂之薹子秋可為葅冬根宜蒸食菜中之最有益者常食通中益氣令人肥健諸葛亮所止必令兵士

種蔓菁取其纔出甲可生啖一也葉舒可煑食二也久居隨以滋長三也棄去不惜四也回則易尋而採之五也冬有根可斸食六也故川蜀人呼為諸葛菜其子九蒸九曝可擣為粉塗帛者資之亦可為油陝西唯食此油燃燈甚明能變蒜髮齊民要術云種不求多唯須良地新糞壞垣墻乃佳糞若以灰令厚一寸灰多則燥不生也耕地欲熟宜加糞往覆匀蓋七月初種之畝子三升漫撒而勞種不用濕濕則葉焦既生不鋤九月末收葉六月種者根大而葉

蠹七月末種者葉美而根小惟七月初者根葉俱得仍留根取子十月中犂䴡時拾取耕出者不則留多而英不茂實不繁也擬賣者純種九英九英根大而味不美春夏用畦種如葵法剪訖復種取根者用大小麥底六月中種十月將凍取出之一畝可得數車早出者根細漢桓帝詔曰橫水為災五穀不登令所傷郡國皆種蔓菁以助民食然此可以度凶年救飢饉以一種而兼數美為利甚博杜工部有云冬菁飯之半豈虛語哉

蘿蔔

爾雅曰葖蘆萉音菔一名萊菔又名雹突今俗呼蘿蔔在在有之北方者極脆食之無租中原有迭秤者其質白其味辛甘尤宜生啖能解麪毒子可入藥下氣消穀四時皆可種然不如末伏秋初為善破甲以後便可供食老圃云蘿蔔一種而四名春曰破地錐夏曰夏生秋曰蘿蔔冬曰土酥故黄山谷云金城土酥淨如練以其潔也種同蔓菁法每子一升可種二十畦畦可長一丈擇二尺濶四尺

地宜生耕地宜熟地生則不蟲耕熟則草少凡種先用熟糞勻布畦內仍用火糞和之令勻撒種之俟苗出成葉視稀稠去留之其去之者亦可供食以踈為良踈則根大而美密則反是尺地約可二三窠厚加培壅其利自倍然收種子宜用九月十月收者擇其良去鬚帶葉移栽之澆灌得所至春二月收子可備時種宿根在地不經移種者為斜子種之疥而不肥按蔬茹之中惟蔓菁與蘿葡可廣種成功速而為利倍然蔓菁北方多獲其利而南方罕有之蘆菔南北所通美者生熟皆

可食醃藏腊豉以助時饌凶年亦可濟飢功用甚廣不可具述其可不知所種哉

茄子

茄子一名落蘇隋煬帝改茄子為崑崙瓜一種出自新羅國者其色微紫蒂長味甘今之紫茄黄山谷所謂紫膨脝者是也今在在有之又有青茄白茄白者為勝亦名銀茄有一種白者謂之渤海茄又一種白花青色稍匾一種白而匾者皆謂之番茄甘脆不澁生熟可食又

一種水茄其形稍長甘而多水可以止渴此數種中土頗多南方罕得亦宜種之凡收種於九月黃熟時摘取擘開水淘洗去浮者曝乾至春二月種如葵法常澆潤之旱即乾死俟著四五葉高可五寸許帶土移栽之凡栽根株宜築實不實則死區中不宜有浮土恐雨泥濺葉則萎而難茂栽時得晴為宜早晚澆灌之鋤治培壅勤者務焉務本新書云茄開花斟酌窠數削去枝葉再長晚茄老圃云種茄二十科糞壅得所可供一人食昔

張浮休頌之云身纍百贅頸附千疣採之不勤茹之頗柔善於形容者也茄視他菜為最耐久供膳之餘糟醃豉腊無不宜者須廣種之

薑

薑說文曰禦濕之菜史記云種千畦薑與千户侯等言其利博也凡種宜用沙地熟耕或用鍬深掘為善三月畦種之畦闊一步長短任地橫作壟深可五七寸壟中一尺一科以土上覆厚三寸許仍以糞培之盖以蠶糞

尤佳芽出生草勤鋤之壟中漸漸加土培壅一法用蓆草覆之勿令他草生使薑芽自迸出六月用枝葉作棚以防日曝薑性不耐寒熱故爾或只用帶葉樹枝扦插四月竹箄爬開根土取薑母貨之不虧元本秋社前新芽頓長分採之即紫薑芽色微紫故名最宜糟食亦可代蔬劉屏山詩云恰似匀粧指柔尖帶淺紅似之矣白露後則帶絲漸老為老薑味極辛可以和烹飪蓋愈老而愈辣者也晒乾則為乾薑醫師資之今北方用之頗廣齊民要術曰中國

多寒土不宜薑所種僅可擬藥物耳九月中掘出置屋中宜作窖穀稈合埋之令南方地暖不用窖至小雪前以不經霜為上拔去土就日曬過用篛篘盛貯架起下用火薰三日夜令濕氣出盡却掩篘口仍高架起下用火薰令常暖勿令凍損至春擇其芽之大者如前法種之為效速而利益倍（養羊種薑子利相當）按薑辛而不葷去邪辟𤁊蔬茹中之拂士也日用不可闕然本草云能觧穢濇中多食則少志傷心氣其亦夫子不撤食不多食之義

云爾

蓮藕

蓮荷實也藕荷根也爾雅云其實蓮其根藕蓮子八月九月中收蓮子堅黑者於瓦上磨蓮子頭令薄取墐土作熟泥封之如三指大長二寸使蔕頭平重磨處尖鋭泥乾時擲於池中重頭沈下自然周正皮薄易生不時即出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也種藕法春初掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花蓮子可

磨為飯輕身益氣令人彊健耥止渴散血服食之不可闕者

芡

芡一名雞頭一名鴈頭山谷詩云剖蚌煑鴻頭是也葉大如荷皺而有刺花開向日花下結實故菱寒而芡暖其莖葰之嫩者名為葰人採以為菜茹八月採擘破取子散著池中自生雞頭作粉食之甚妙河北沿溏濼居人採之舂去皮擣為粉蒸煠作餅可以代粮龔遂守渤

海勸民秋冬益蓄菱芡盖謂其能充饑也

芰

芰一名菱蔆蔆也世俗謂之菱角葉浮水上花開背日實有二種一種四角一種兩角又有青紫之殊秋則子黒熟時收取散在池中自生生食性冷煮熟為佳蒸作粉蜜和食之尤美江淮及山東曝其實以為米可以當糧猶以橡為資也

百穀譜四

蔬屬

葵

葵說文曰菜也有紫莖白莖二種葉之小者為鴨脚葵種出少室山中今南北皆有之又一種花有五色者名曰蜀葵不可食爾雅所謂蔄莪葵是也蔄音肩按葵為百菜之主備四時之饌本豐而耐旱味甘而無毒供食之餘可為葅腊枯枿之遺可為榜簇子若根則能療疾咸無棄材誠蔬茹之上品民生之資助也春宜畦種冬宜

撒種然夏秋皆可種也詩曰七月烹葵此種之早者俗呼為秋葵遲者為冬葵崔寔曰正月可種葵芥又曰六月六日種葵中伏以後可種冬葵時有先後為之在人齊民要術云凡種時必燥曝葵子子雖經歲不浥然濕種則㸠而不肥地不厭良薄即糞之鋤不厭數旱則灌之春多風旱畦種為上畦長兩步廣半之大則水難均深掘以熟糞對土勻覆其上厚一寸許杷耬之令熟足蹋使堅平用水澆潤水盡下子又以糞土上覆深如其下葵出三葉然後澆之澆用晨夕日中則止

凡畦種之物悉如之不復條列早種者必秋耕十月末地將凍散子勞之一畝可子三升須人足蹋之乃佳蹈則菜肥正月末種者亦如之五月初更種春者既老種以續之秉於留取子春者熟不均此時附地剪去春葵冷根上枿生者柔軟亦可食乾之即中為榜簇掐秋葉必留五六葉不掐則莖孤留葉則科大凡掐葵必露解諺云觸露不掐葵八月半剪去留其歧歧多者則去地一二寸獨莖者半之枿生肥嫩至收時髙可過膝莖葉皆美窠雖不髙菜實倍多不剪反是此種藝之法也宿根在地春生嫩葉亦

可採食前金人以韭蓼汁併雞肉和食謂之冷羹最為上饌古詩腰鐮刈葵藿葵之用鐮其來尚矣然莖葉叢茂時方可刈嫩惟採擷之耳杜詩云刈葵莫放手放手傷葵根盖傷根則不生矣格物之精尤不可不審昔魯相公儀休食葵而美拔而棄之盖不與民爭利雖然仁矣而未博也苟上之人教之以種藝之法勿奪其時使之家種百畦其利自倍是與民共之尚何利之爭哉

芥

芥字從卄從介取其氣之辛辣而有剛介之性故曰芥古人所謂菜重芥薑者其以是與為種不一葉似菘而有毛味極辣者青芥也莖葉俱紫為紫芥作虀食之美又有白芥子粗大於他芥色白如粱米味極辛美宜入藥利九竅明耳目通中芥極多心芥之嫩者為芥藍極脆東坡云芥藍如菌蕈脆美牙頰響芸薹芥不甚香經冬根不死患腰脚疾者不宜食比他芥不為甚佳齊民要術云七月半種之地欲糞熟與蕪菁同畝用子一升

既生亦不鋤之十月收蕪菁訖收蜀芥又云種芥子及蜀芥取子者皆二月好雨澤時種二物性不耐寒經冬則死故須春種之五月熟而收子今江南農家所種如種葵法俟成苗必移栽之（早者七月半後種遲者八月半種）厚加培壅草即鋤之旱即灌之冬芥經春長心（中為醎淡二葅亦任為鹽菜）楊誠齋詩云蟹眼嫩湯微熟了鵝兒新酒未醒初此言芥虀之美也如欲收子者即不摘心蓋南北寒暖異宜故種略不同而其用則一夫芥之為物心多而耐久味辣

而性溫可搗取汁以供庖饌尤烈烈可愛足以解沉酣消煩滯亦蔬茹中之介然者是宜受辛於虀臼而見媚於盤飧也可不種哉

芸薹芥子

種同蜀芥每畝用子四升足霜始收味辛不甚香經冬以草覆之不死至春復可供食性凉破血先患腰脚者不宜多食然其子入藥功用頗多亦不可闕也

菌子

菌子說文曰蕈也爾雅曰中馗菌𡯁皆朽株濕氣蒸浥而生中原呼菌為磨菇又為莪又一種謂之天花桑樹上生者呼為桑莪施之素食最佳雖南北異名而其用則一今江南山中松下生者名為松滑誠齋云傘不如笠釘勝笠蓋愈嫩愈美風味過於他蕈又有紫蕈白蕈二種尤佳朱文公詩云誰將紫芝苗種此槎上土便學商山翁風餐謝肥羜言紫蕈之美也又詩云聞說閬風苑瓊田產玉芝不收雲露表烹瀹詎相宜此言白蕈之

美也深山中多有之菌之種不一名亦如之野蕈如亦菰黄耳皆可食然辨之不精多能毒人雖甘無益也不復具載種菌法四時類要云三月種菌子取爛楮木及葉於地埋之常以泔澆灌之三兩日即生又法畦中下爛糞取楮可長六七寸截斷槌碎如種菜法匀布土蓋日澆潤之令長濕隨生隨食可供常饌今山中種香蕈亦如此法但取向陰地擇其所宜木楓楮栲等樹伐倒用斧碎斫成坎以土覆壓之經年樹朽以蕈碎剉匀布坎内

以蒿葉及土覆之時用泔澆灌越數時則以槌棒擊樹謂之驚蕈雨雪之餘天氣蒸暖則蕈生矣雖踰年而獲利利則甚博採訖遺種在内來歳仍發復相地之宜易歳代種新採趁生煑食香美曝乾則為乾香蕈今深山窮谷之民以此代耕殆天茁此品以遺其利也

蒜

蒜說文曰葷菜也又曰菜之美者張騫使西域得大蒜種歸種之今京口有蒜山多出蒜蒜有大小之異大者

曰葫即今大蒜每頭六七瓣收條中子種者一年為獨蒜再種之則皆六七瓣矣小曰蒜葉似細葱而澁頭小如蕎即今山蒜爾雅曰萮山蒜也二物氣味相似能興陽代性故道家者流多忌食之性熱而有小毒氣極葷然以入臭肉掩臭氣夏月食之解暑辟瘴氣北方食餅肉不可無此家有其種多者收一二頃以供歲計今在在種之齊民要術云宜熟軟地耕三遍八月種至來年四五月收凡種每半尺地一根鋤治令淨時加糞壅菜

長一尺許漸漸撥開土要見白則本大不爾止益葉耳或結葉亦佳嫩薹可為蔬又一種澤蒜可以香食吴人調鼎率多用此根鮮葅更勝蔥韭此物易滋蔓隨劚隨合熟時採之漫散種之按諸菜之葷者惟宜採鮮食之經日則不美惟蒜雖久而味不變可以資生可以致遠施之臭腐則化為神竒用之鼎爼則可代醯醬旅途尤為有功炎風瘴雨之所不能加食餲腊毒之所不能害此亦食經之上品日用之多助者也其可不廣種之哉

薤

薤爾雅曰鴻薈本出魯山平澤今處處有之葉似韭而闊本豐而白深本草云雖辛不葷五藏學道人長餌之以其能溫中通神安魂魄續筋力爾故杜甫詩曰束比青芻色圓齊玉筋頭衰年關膈冷味煖併無憂或取其白芼酒尤佳樂天詩云酥煖薤白酒又内則云切葱薤實諸醯以柔之碎録云豚脂用葱膏用薤然則酒也醯也膏也無施不可種法與韭同二三月種凡三四支一

本或七八支諺云葱三薤四蓋支多則本茂率一尺一本葉生則鋤薤性多穢荒即瘦瘠薤子三月葉青便出之未青而出者肉未滿令薤瘦漢渤海太守龔遂勸農家種薤百本民獲其利到于今稱之又一種麥原中自生者俗呼為天薤即野薤也葉比家薤而小味亦辛即爾雅所載勁山薤也亦可供食但不多有耳夫薤韭屬也支本益茂而功用過之生則氣辛熟則甘美種之不蠹食之有益故學道者之所資而老人之所宜食也醫家目之以為菜之珍不亦宜乎

葱

葱說文曰葷菜也其色葱葱淺緑色也故名凡四種山葱胡葱漢葱凍葱爾雅曰茖即山葱宜入藥胡葱亦然食惟用漢葱凍葱耳漢葱木葱也漢葱葉大而香薄冬即葉枯宜供饔食凍葱葉細而益香又宜過冬比漢為勝或名大官葱陸放翁詩芼羮僭用大官葱凡種法收葱子必薄布隂乾勿令浥鬱葱性熱浥則不出矣擬種之地必須春種菉豆五月掩殺之比至七月耕數遍一畆用子四升炒穀拌

和種之葱子性澁不以穀和下不均不炒穀則草穢生兩耬重耩竅瓠下之以批契上撇下屑䌫腰曳之七月納種至四月始鋤鋤遍仍剪剪與平地高留則無葉深剪則傷根剪欲旦起避熱時良地三剪薄地再剪八月止不剪則不茂剪過則根跳八月不止則葱無袍而損白十二月盡掃去枯葉枯袍不去枯袍春葉不茂二月三月出移種之收子者別留之又法先以子畦種移栽却作溝壟糞而壅俱成大葱皆高尺許白亦如之宿根在地來春併得作種移栽之昔龔遂治渤海勸農口種葱一畦非

惟足供烹飪種多亦可資富梁呂僧珍其先販蔥為業及貴其兄子棄業求官珍不許曰汝等自有常分不可妄求可速歸蔥肆爾可謂知所本矣按蔥之為物中通外直本茂而葉香雖八珍之奇五味之異非此莫能達其美是猶商梅之調鼎吴橙之芼鮮也其可以他菜而例視之哉

百穀譜五

蔬屬

韭

韭叢生豐本葉青細而長近根處白韭久也圖經云一種而久故謂之韭圃人種蒔一歲而三四割之其根不傷至冬培壅之先春而復生信乎一種而久者也諺云韭者懶人菜以其不須歲種也詩七月獻羔祭韭周禮醢人其實韭菹記王制庶人春薦韭以卵庾郎一食二十七種杜詩夜雨剪春韭樂天詩秋韭花初白皆是物也齊民要術教人收韭子如葱子法若市上買韭子宜試之以銅鐺盛水於火上微煑韭子須臾芽生者好芽

不生者是裏鬱矣治畦下水糞覆悉與葵同然畦欲極深以韭根性上跳故須深也二月七月種種法以升盞合地為處布子於圍内以韭性内生不向外長圍種令科成也薅令常淨至正月上辛日掃去畦中陳葉以鐵杷耬起下水加熟糞韭高三寸便剪之一歲之中不過五剪每一剪一加糞收子者一剪即留之若旱種者但無畦與水耳杷糞則同四時類要云九月收韭子種韭第一番割棄之主人勿食事類全書韭畦用雞糞尤佳故本草以韭為草鍾乳凡近城郭園圃之家可

種三十餘畦一月可割兩次所易之物足供家費積而計之一歲可割十次秋後又可採韭花以供蔬饌之用謂之長生韭至冬移根藏於地屋蔭中培以馬糞煖而即長高可尺許不見風日其葉黃嫩謂之韭黃比常韭易利數倍北方甚珍之又有就舊畦内冬月以馬糞覆之於迎陽處隨畦以蜀黍籬障之用遮北風至春其芽早出長可三二寸則割而易之以為嘗新韭城府士庶之家造為饌食互相邀請以為嘉味剪而復生久而不

乏故謂之長生實蔬菜中易而多利食而溫補貴賤之家不可闕也

胡荽　按齊民要術及本草俱作胡荽

胡荽漢張騫自西域得其種莖葉皆細可同邪蒿食及作羮良并人呼為香荽即此也本草云味辛溫殺蟲去毒事類全書云胡荽必用月晦日晚下種齊民要術云胡荽宜黑軟青沙良地三遍熟耕春種者用秋耕地開春凍解地起有潤澤時急接澤種之䟽密正好六七月

種先曬燥欲種時布子於堅地一升子與一掬濕土和之以脚搓子破作兩段以磚瓦搓之亦得以木礱礱之亦得於旦暮潤時以耬耩作壟以手撒子即勞令平菜生二三寸鋤去概者供食十月足霜乃收之取子者仍留根間拔令稀概即不生以草覆上覆者得供生食又不凍此菜旱種非連雨不生所以不同春月要求濕麥底地亦得種止須急耕調熟雖名秋種會在六月連雨生則根彊科大七月種者雨多亦得雨少則生不盡但根細科小不同耳六月種者若留

冬食則以草覆之得竟冬食其春種小小供食者自可畦種一如葵法挼子沃水生芽種之晝用箔蓋夜則去之晝不蓋熱不生夜不去蟲鑳之凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生矣又有一種名石胡荽亦名鵝不食草載在本草止堪入藥却非此種胡荽其子擣細香而微辛食饌中多作香料以助其味於蔬菜子葉皆可用生熟皆可食甚有益於世也

菠薐

菠薐莖微紫葉圓而長下多花闕劉禹錫嘉話録云菠薐本西國中種自頗陵國將其子來今呼其名語頗訛耳農桑輯要云菠薐作畦下種如蘿蔔法春正月二月皆可種逐旋食用秋社後二十日種於畦内以乾馬糞培之以避霜雪十月内以水沃之以備冬食又宜以香油炒食尤美春月出薹嫩而又佳至春暮莖葉老時用沸湯掠過曬乾以備園枯時食用甚佳實四時可用之菜也

萵苣

苣數種有苦苣有白苣有紫苣皆可食葉有白毛為白苣紫色為紫苣苦味為苦苣即野苣也又名褊苣今人家常食者白苣江外嶺南吳人無白苣但種野苣以供厨饌生食之所謂萵苣也農桑輯要云萵苣作畦下種如菠薐法但得生芽先用水浸種一日於濕地上布襯置子於上以盆碗合之候芽漸出則種春正月二月種之可為常食秋社前一二日種者霜降後可為醃菜如

欲出種正月二月種之九十日收其莖嫩如指大高可踰尺去皮蔬食又可糟藏謂之萵笋生食又謂之生菜四時不可闕者

同蒿

同蒿者葉緑而細莖稍白味甘脆春二月種可為常食秋社前十日種可為秋菜如欲出種春菜食不盡者可為子俱是畦種其葉又可湯泡以配茶茗實菜中之有異味者

人莧

莧亦多種有馬齒莧鼠齒莧及糠莧此野莧也若夫赤莧白莧紫莧紅莧人莧又有五色莧皆可蔬茹人白二莧亦可入藥易言莧陸夬夬謂其柔脆也列子言寧生程程生馬馬生人馬者馬莧馬藍草之類人者人參人莧之類也農桑輯要云人莧但五月種之園枯則食今人有三四月種者如欲出種留食不盡者八月收子本草云不可以莧菜與鼈同食則生鼈癥試以鼈甲如豆片大者以

莧菜封裹之置於土坑以土蓋之一宿盡變成鱉也然病者頗忌常人食之作蔬作羹皆可用也

藍菜

務本新書云二月畦種苖高剥葉食之剥而復生刀割則不長加火煮之以水淘浸或炒爁或伴食或包餕餡或捲餅生食頗有辛味五月園枯此菜獨茂故又曰主園菜至冬月以草覆其根四月中結子可收作末比芥末根又生葉可食一年陜西多食此菜

莙薘

莙薘作畦下種如蘿蔔法春二月種之夏四月移栽園枯則食如欲出子留食不盡者地凍時出於暖處收藏來年春透可栽收種或作蔬或作羮或作菜乾無不可也

蘭香香菜附

齊民要術云蘭香香羅勒也或謂避石勒名故改今名三月中候棗葉生乃種蘭香早種者天寒不生徒費子耳治畦下水一同葵法及水

散子訖水盡㓗熟糞僅得蓋子便止厚則不生弱苗故也晝日箔

蓋夜即去之晝日不用見日夜須受露氣生即去箔常令足水六月

連雨拔栽之掐心栽泥中亦活作葅及乾者九月收作乾者天

晴時薄地刈取布地曝之乾乃挼取末笼中盛枝根懸者裛爛又有雀糞及

塵土之患取子者十月收自餘雜香菜不列者種法悉與此同博物志

燒馬蹄羊角成灰春散著濕地羅勒乃生事類全書云

香菜常以洗魚水澆之則香而茂溝泥水米泔亦佳夏

秋採葉可作菜食或切葉以芼諸菜或於素食麪粉之

類皆可覆食以助香味也

荏蓼

爾雅云蘇桂荏（蘇荏類故名桂荏）薔虞蓼（虞蓼澤蓼）本草云荏狀如蘇白色其子碾之雜米作糜甚肥美下氣補益東人呼為葷以其似蘇字但除禾旁故也齊民要術云三月可種荏蓼崔寔又云正月可種（荏子白者良黃者不美）蓼宜水畦種荏則隨宜園畔漫擲歲歲自生矣荏子壓取油可以煑餅（荏油色綠可愛其氣香美煑餅亞於麻油而勝麻子脂膏荏油不可以為澤焦人髮碾為羹臛美於麻子

遠矣又可以為燭為帛煎油彌佳荏油性淳塗帛勝香油蓼作菹者長二寸則剪絹袋盛沉於醬瓮中又長更翦常得嫩者若待秋子成而落莖既堅硬葉又枯焦取子者候實成速收之性易凋零晚則落盡五月六月中蓼可以為齏食二菜實菜中之用廣而多益者

芹蒙

芹爾雅曰楚葵也本草曰水斳音芹一名水英又曰芹有两種秋芹取根色白赤芹取莖葉並堪作菹及生菜味甘杜子美詩所謂香芹碧澗羹是也又有一種馬芹爾

雅曰芡牛蘄註曰似芹可食菜也而葉細銳一名馬芹與水芹蓋同類而異出耳蒙其禹反一音渠詩義疏曰苦菜也青州謂之芑農桑輯要曰江東呼為苦蕒愚按陸士衡釋芑菜曰莖青白色摘其葉白汁出脆可生食亦可蒸為茹則是今人所謂石蒙者似苦蕒耳味不苦亦有野生者謂之苦菜者非齊民要術云芹蒙並收根畦種之常令足水尤忌潘孚袁反米汁泔及鹹水澆之即死性並易繁茂而甜脆勝野生者白蒙尤宜糞歲可常收陶隱居

曰二三月芹作英時可作葅及熟爚式灼弋灼二反食之爾雅馬芹子入藥用齊民要術云馬芹子可以調蒜虀按古詩中泮水采芹新田采芑即今之芹藘是矣昔有野人食芹而美欲獻之君今以藘配之其味俱甜脆生熟可食此二蔬之美誠不可乏之者其野生者無種蒔之勞而供噉食之用尤為可嘉不然何以見詠於詩人哉

甘露子

甘露子蔬屬也苗長四五寸許根如累珠味甘而脆故

名甘露也亦有野甘露凡種宜於園圃近隂地春時種之用麥糠為糞地宜沾潤為佳至秋乃收生熟皆可食可用蜜或醬漬之作豉亦得今詳其功用固蔬中之不可遺者務本新書曰白地内區種暑月以麥糠蓋之承露滋茂甘露之名豈非由是而得歟然其味之美亦誠足稱其名矣

農書卷八

欽定四庫全書

子部

農書卷十九

詳校官中書臣竇汝翼

編修臣倉聖脈覆勘

謄録監生臣董　誠

謄録監生臣章　儔

農書卷九　　　　元　王禎　撰

百穀譜六

果屬

梨

梨謂之快果本草圖經曰乳梨又名雪梨出宣城皮厚而肉實鵝梨出近京州郡及北都皮薄而漿多味差短於乳梨香則過之其餘有水梨消梨紫煤梨赤梨甘棠梨禦

兒梨之類又註云消梨可療病青梨茅梨並不任用桑梨惟堪煮食廣志曰洛陽北邙張公夏梨海内惟有一樹恒山真定山陽鉅野梁國睢陽齊國臨菑鉅鹿並出梨上黨椁徒丁切梨小而味甘廣都梨鉅野豪梨重六斤新豐箭谷梨宏農京兆右扶風郡界諸谷中梨率多供御陽城秋梨夏梨愚按今魏府多産鵝梨北地有香水梨最為上品梨樹亦可種亦可插齊民要術云種法梨熟時全埋之經年至春地釋分栽之多著熟糞及水至

冬葉落附地刈殺之以炭火燒頭二年即結子若穭生及種而不栽者則着子遲每梨有十許子惟二子生梨餘皆生杜插者彌疾插法用棠杜棠梨大而細理杜次之桑梨大惡石榴上插得者為上梨雖活十收得一二也杜如臂以上者任插當先種杜經年後插之主客俱下亦得然俱下者杜死則不生杜樹大者插五枝小者或三或二梨葉微動為上時將欲開莩為下時先作麻紉尼真切纏十數匝以鋸截杜令去地五六寸不纏恐插時皮披留杜高者梨枝繁茂遇大風則披其高留杜者梨樹早成然宜作蒿蓽盛杜以土築之令沒風時以籠盛梨則免披耳斜攕音尖竹為籤刺皮木之際令深一寸許折取其

美梨枝陽中者(陰中枝則實少)長五六寸亦斜攕之令過心大小長短與籤等以刀微劙(烏更切)梨枝斜攕之際剥去黑皮(勿令傷青皮青皮傷即死)拔去竹籤即插梨至劙處木邊向木皮還近皮插訖以綿幕杜頭封熟泥於上以土培覆令梨枝僅得出頭以土壅四畔當梨上沃水水盡以土覆之務令堅固百不失一(梨枝甚脆培土時宜慎之勿令掌撥掌撥則折)其十字破杜者十不收一(所以然者木裂皮開虛燥故也)梨既生杜旁有葉輒去之又曰凡插梨園中者用旁枝庭前者中心(旁枝樹下易收中心

上聳不妨用根帶小枝樹形可喜五年方結子鳩脚老枝三年即結子而樹醜又曰凡遠道取梨枝者下根即燒三四寸亦可行數百里猶生藏梨法初霜後即收霜多即不得經夏於屋下掘作深廕坑底無令潤濕收梨置中不須覆蓋便得經夏摘時必令好接勿令損傷又曰凡醋梨易水熟煑則甜美而不損人也按魏文帝詔曰真定郡梨大如拳甘若蜜脆若菱可以解煩熱叅之神農經中療病之功亦為不少西路産梨用刀去皮切作瓣子以火焙乾謂之梨

花嘗充貢獻實為佳果上可供於歲貢下可奉於盤珍張敷稱為百果之宗豈不信乎

桃

桃典術曰五木之精也厭伏邪氣制百鬼爾雅曰旄冬桃褫息移切桃山桃郭璞註曰旄桃子冬熟山桃實如桃而不解核廣志曰桃有冬桃夏白桃秋白桃襄桃其桃之美也有秋赤桃本草曰桃梟在樹不落殺百鬼鄴中記曰石虎苑中有句鼻桃重二斤西京雜記曰褫桃緗核桃霜桃言霜下可食

金城桃胡桃出西域甘美可食綺帶桃含桃紫文桃本草衍義曰桃品亦多京畿有油桃小於衆桃有赤斑點而光如塗油山中一種正是月令中桃始華者但花多子少不堪啗惟堪取仁文選謂山桃發紅萼者是也太原有金桃色深黄西京有崑崙桃肉深紫紅色此二種尤甘又餅子桃如今之香餅子齊民要術曰種桃法桃熟時合肉全埋糞地中直置凡地則不生生亦不茂桃性早實三歲便結子故不求栽也至春既生移栽實地若仍處糞中則實小而苦栽法以鍬合土掘

移之桃性易種難栽若離本土率多死矣又法桃熟時於牆南陽中煖處深寛為坑選取好桃數十枚擘破核即内牛糞中頭向上取好爛糞和土厚覆之令厚尺餘至春桃始動時徐徐撥去糞土皆應生芽合取核種之萬不失一其餘以熟糞糞之則益桃味桃性皮急四年以上宜以刀豎劚其皮不劚皮急即死七八年便老老則子細十年即死是以宜歲歲常種之又法候其子細便附土斫去枿上生者復為少桃酢且故切法桃爛自零者収取内之甕中以物蓋口七日後既爛

漉去皮核密封閉之三七日酢成香美可食夫蟠桃仙果固世所罕見而天台之山武陵之洞往往有窺其境者所種皆曼衍況於凡世安可少此果哉其花可觀其實可食而其樹且易成也且其為種早熟者謂之絡絲白晩熟者謂之過鴈紅夏秋咸有食之不匱誠仙凡之佳果也

李

李有數種爾雅曰休無實李痤李(徂和切)椄慮李(子捷切)駁赤

李註曰休無實李一名趙李痤椄慮李即今之麥李細實有溝道與麥同熟故名駁赤李其實赤者是也廣志曰有黄建李青皮李馬肝李赤陵李有餻李肥粘似糕有柰李離核李似柰有劈李熟必劈破有經李一名老李數年即枯有杏李味小酢似杏有黄扁李有夏李冬李冬十一月熟有春季李冬花春實愚嘗見北方一種謂之御黄其重踰兩肉厚核小食之甘香而美李中之嘉種也江南建寧有一種名均亭李紫色極肥大味甘

如蹇南方之李此實為最齊民要術曰李性耐久樹得三十年老雖枝枯子亦不細嫁李法正月一日或十五日以塼石着李樹歧中令實繁又臘月中以杖微打歧間正月晦日復打亦足子又法以煮寒食醴酪火㮇着樹間亦良桃李樹下並欲鋤去草穢而不用耕墾耕則肥而無實樹下犁撥亦死桃李率方兩步一根太概連陰則子細而味亦不佳作白李法用夏李色黄便摘取於鹽中挼之鹽入汁出然後合鹽晒令萎手捻之令扁復晒極扁乃止曝使乾飲酒時

以湯澆之漉着寒中可以薦酒夫李之與桃同氣類也韓詩外傳有云春則擷其花夏則取其陰秋則噉其實以桃李並言其有益於人多矣昔王安豐家有好李鑽核而賣貴其種也和嶠家有好李計核而責錢獲其利也當其避暑山亭納凉池閣沉之清泉飣之氷俎其風味又豈減於桃杏哉

梅杏

梅與杏二果也爾雅曰梅柟也柟奴含反俗作楠西京雜記曰

侯梅朱梅同心梅紫蔕梅燕脂梅麗枝梅本草圖經曰梅實生漢川山谷今襄漢川蜀江湖淮嶺皆有之杏類梅者味酢且故反類桃者味甘廣志曰滎陽有白杏鄴中有赤杏有黄杏有柰杏西京雜記曰文杏材有文彩蓬萊杏東海都尉于台獻一株花雜五色云是仙人所食杏也本草曰黄而圓者名金杏相傳云種出濟南郡之分流山彼人謂之漢帝杏今近都多傳之熟最早其扁而青黄者名木杏味酢不及金杏愚嘗見北方有一種

杏甚佳赤色大而稍扁肉厚謂之肉杏又謂之金剛拳言其大也齊民要術曰栽種法與桃李同作白梅法梅子酸核初成時摘取夜以鹽汁漬之晝則日曝凡作十宿十浸十曝則成矣調鼎和虀所在多入也又作烏梅法亦以梅子核初成時摘取籠盛於突上熏之即成矣烏梅入藥不任調食食經曰蜀中藏梅法取梅極大者剥皮陰乾勿令得風經二宿去鹽汁内蜜中月許更易蜜經年如新作烏梅令不蠹法濃燒穰以湯沃之取汁

以梅投中使澤乃出蒸之作杏李麨法麨充小反糗也杏李麨

時多取爛者盆中研之生布絞取濃汁塗盆中日曝乾

以手磨刮取之可和水為漿及和米麨所入任意也按

書說命曰若作和羹爾惟鹽梅梅之貴也尚矣杏又其

次也曹孟德一指梅林而解三軍之渴虛言猶若此況

即其境者乎嵩高山記亦云牛山多杏自中國喪亂百

姓饑餓皆資此為命人人充飽由是而觀梅杏之功殆

伯仲耳

百穀譜七

果屬

柰林檎

柰與林檎二果而相類也廣志曰柰有白青赤三種張掖有白柰酒泉有赤柰西方例多柰家以為脯數十百斛以為蓄積如收藏棗栗西京雜記曰紫柰綠柰别有素柰朱柰陶隱居云江東有之而北國最豐皆作脯有林檎相似而小林檎一名來禽洪玉父曰以味甘來衆

禽也本草圖經曰木似柰實比柰差圓亦有甘酢二種甘者早熟而味脆美酢者差晚須熟爛堪噉齊民要術曰柰林檎不種但栽之（種之雖生而味不佳）取栽如壓桑法（此果根不浮蔵栽故難求是以須壓也）又法於樹旁數尺許掘坑洩其根頭則栽易生矣凡樹栽者皆然栽如桃李法林檎樹以正月二月中翻斧斑駮椎之則饒子作柰脯法柰熟時中破曝乾即成矣作柰麨法拾爛柰內瓮中盆合口勿令蠅入六七日許當大爛以酒淹痛拌之令如粥狀下水更

拌以籮漉之去皮子良久澄清瀉去汁置布於上以灰飲汁如作米粉法汁盡刀劚大如梳掌於日中曝乾研作末便成甘酸得所芳香非常作林檎麨法林檎赤熟時劈破去心子蔕日晒令乾或磨或擣下細絹篩麄者更磨擣以細盡為限以方寸匕投於椀中即成美漿（不去蔕則太苦合子則不度夏留心則太酸）若乾噉者以林檎麨一升和米麨一升味正調適按本草陳士良云大長者為柰圓者為林檎夏熟小者味澁為梣（昨今反青皮木）秋熟若是則柰之與

林檎形相似也氣味相近也然柰性寒林檎性温則有不同者至若二果可以薦新可以作脯食而不乏亦未嘗不同焉誦潘安仁二柰丹白之賦觀王羲之來禽青李之帖豈非古人之所重哉

棗

棗類最多爾雅曰壺棗邊要棗櫅子兮切白棗樲酸棗遵羊棗楊徹齊棗洗大棗煮填棗蹶泄苦棗皙無實棗還味稔而諸反棗郭璞註江東呼棗大而銳上者為壺壺猶瓠也要細棗今謂之鹿盧棗櫅即今棗子

白熟樲樹小實酢遵實小而圓紫黒色俗呼羊矢棗洗
今河東猗氏縣出大棗如雞卵蹶泄子味苦皙不著子
還味短味也
楊徹齊未詳廣志曰河東安邑棗東郡穀城紫棗長二
寸西王母棗大如李核
三月熟河東汲郡棗一名
墟棗東海蒸棗洛陽
夏白棗安平信都大棗梁國夫人棗大白棗一名戲洛
小核多肥三星棗駢白棗灌棗又有狗牙雞心牛頭羊矢獼猴細
腰之名又有氐棗木棗崎廉棗桂棗夕棗西京雜記曰
有弱枝棗玉門棗棠棗青花棗赤心棗潘岳閒居賦有
周文弱枝之棗丹棗青州有樂氏棗豐肌細核多膏肥

美世傳樂毅從燕齎来所種也齊民要術曰旱澇之地不任耕稼者歷落種棗則任矣棗性燥故也又曰常選好味者留栽之候棗葉始生而移之棗性硬故生晚栽早者堅垎生遲也三步一樹行欲相當地不耕也欲令牛馬踐履令淨棗性堅强不宜苗稼若耕荒穢則蟲生須淨地堅饒實故宜踐也正月一日日出時反斧斑駁椎之名曰嫁棗不椎則花而無實斫則子萎而落候大蠶入簇以杖擊其枝間振去狂花不打花繁不實不成全赤即收收法日日撼而落之為上半赤而收者肉味充滿乾則色黄而皮皺將赤味亦不佳全赤久不收則皮硬復有鳥鳥

之耗曬棗法先治地令淨有草萊令棗臭布棗於箔上以扒兵拔反無齒杷聚而復散之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜露氣速成陰雨時乃聚而苫蓋之五六日別擇取紅軟者上高厨而暴之厨上者已乾雖厚一尺亦不壞去胮滂江切爛者胮者水不乾留之徒污棗其未乾者曬暴如法食經曰作乾棗法新菰蔣露於庭以棗著上厚三寸復以新蔣覆之凡三日三夜撤覆露之畢日曝取乾納屋中率一石以酒一升漱着器中密泥之經數年不敗本草衍義曰青州棗去皮核焙乾為棗圈尤為奇

果棗油法鄭元曰擣棗實和以塗繒上燥而形似油也
棗脯法切棗曝之乾如脯也作酸棗麨法多收紅軟者
箔上日曝令乾大釜中煮之水僅自淹一沸即漉出盆
研之生布絞取濃汁塗盤上或盆中盛暑日曝使乾漸
以手摩挲取為末以方寸匕投一椀中甜酸味足即成
美漿遠行用和米麨饑渴俱當也夫棗咏於詩記於禮
不特為可薦之果用以入藥調和胃氣其功不少今南
北皆有之然南棗堅燥不如北棗肥美生於青晉絳州

者尤佳太史公稱安邑千樹棗其人與千户侯等則棗之為利顧不溥哉

栗 榛附

栗陸璣疏曰五方皆有之周秦吳揚特饒惟濮陽及范陽生者味美他方不及草木圖經曰兖州宣州者最勝果中栗最有益治腰脚之疾愚甞見燕山栗小而味最甘蜀本圖經曰板栗佳栗二木皆大又有茅栗似栗而細衍義曰有一種栗頂圓末尖謂之旋栗榛亦栗屬實

最小詩曰樹之榛栗是也本草曰生遼東山谷樹高丈許子如小栗中土亦有鄭元曰關中鄜坊甚多齊民要術曰栗種而不栽栽者雖生尋死栗初熟出殻即於屋裡埋着濕土中埋必須深勿令凍徹若路遠者以韋囊盛之停三日以上及見風日則不復生矣至春二月芽生出而種之既生數年不用掌近凡新栽樹皆不宜掌近栗尤甚三年内每到十月常須草裹至二月乃解不裹則凍死種榛法與栗同本草圖經曰栗欲乾莫如曝欲生莫如潤食經曰藏乾栗法取穰灰淋汁漬栗取出日中曬

令栗肉焦燥可至後年春夏藏生栗法著器中曬細沙令燥以盆覆之至後年二月生芽而不生蟲按史記秦饑應侯請發五苑之棗栗由是觀之本草所謂栗厚腸胃補腎氣令人耐饑殆非虛語史記又言燕秦千樹栗其人與千户侯等栗之利誠不減於棗矣本草言遼東榛子軍行食之當粮榛之功亦可亞於栗也

桑椹

嘗考之史傳三國魏武軍乏食乃得乾椹以濟饑魏志

武祖軍無粮新鄭長楊沛進乾椹後遷沛為鄴令後漢王莽時天下大荒有蔡順採椹赤黒别盛之赤眉賊見而問之順曰黒者奉母赤者自食盖桑椹乾濕皆可食可以救儉昔聞之故老云前金之末饑歉民多餓莩至夏初青黄未接其桑椹已熟民皆食椹獲活者不可勝計凡植桑多者椹黒時悉宜振落箔上曝乾平時可當果食歉歳可禦饑餓雖世之珍異果食未可比之適用之要故備録之

柹

柹多種本草云黄柹出近京州郡紅柹南北通有之朱柹出華山似紅柹而皮薄更甘珍諸柹食之皆善而益人衍義曰柹有着蓋柹於蔕下别生一重有牛心柹蒸餅柹皆以形得名華州有一等朱柹比諸品中最小深紅色有一種塔柹亦大於諸柹又有椑柹生江淮南似柹而青黒潘岳閑居賦曰梁侯烏椑之柹是也齊民要術曰柹有小者栽之無小者取之於㮕棗而宄反紅藍似柹棗紅似柹

根上插之如插梨法食經曰以灰汁澡柿再三度乾令汁絶着器中經十日可食本草衍義云生則澁以温水養之需澁去可食又有烘柿器内盛之待其紅軟其澁自去味甘如蜜圖經曰乾柿火乾者謂之火柿出宣州越州愚按作柿乾法生柿撕去厚皮捻扁向日曝乾内於甕中待柿霜俱出可食甚凉其霜収之甘凉如蜜可醫口瘡及咽喉熱積若論柿之性日乾者濕火乾者熱生者彌冷一果而不同如此本草稱其善而益人又何

以異哉

荔枝

荔枝一名丹荔嶺南記云此木以荔枝為名者以其結實時枝弱而蔕牢不可摘取以刀斧劙去其枝故以為名生嶺南巴中泉福漳興嘉蜀渝涪及二廣州郡皆有之其品閩為最蜀川次之嶺南為下樹形團團如帷蓋葉如冬青華如橘朶如蒲萄核如枇杷殻如紅繒膜如紫綃肉白如肪花於二三月實於五六月其根浮必須

加糞土以培之性不耐寒最難培植纔經繁霜枝葉枯死遇春二三月再發新葉初種五六年冬月覆盖之以護霜雪種之四五十年始開花結實其木堅固有經四百餘年猶能結實者曬荔法採下即用竹籬眼曬經數日色變核乾用火焙之以核十分乾硬為度收藏用竹籠箬葉裹之可以致遠成朶曬乾者名為荔錦取其肉生以蜜熬作煎嚼之如糖霜然名為荔煎北方無此種自漢南粤以備方物於是荔枝始通中國漢唐時命驛

馳貢洛陽取於嶺南長安來於巴蜀雖曰鮮獻傳置之速然腐爛之餘色香味之存者無幾蓋此果若離本枝一日色變二日香變三日味變四五日外香色味盡皆去矣非惟中原不嘗生荔之味江浙之間亦罕焉今閩中歲貢亦曬乾者宋蔡君謨作荔枝譜載之名色詳矣茲不復錄昔李直方第果實或薦荔枝曰當舉之首魏文帝詔羣臣曰南方果之珍異者有荔枝龍眼焉今閩中荔枝初著花時商人計林斷之以立券一歲之出不

知幾千萬億水浮陸轉販鬻南北外而西夏新羅日本流求大食之屬莫不愛好重利以酬之夫以一木之實生於海濱巖險之遠而能名徹上京外被四夷重於當世是亦有足貴者故附之穀譜是亦卓然為南北果品之奇者也

龍眼

龍眼花與荔枝同開樹亦如荔枝但枝葉稍小殼青黃色形如彈丸核如木梡子而不堅肉白而帶漿其甘如

蚤熟於八月白露後方可採摘一朶五六十顆作一穗荔枝過即龍眼熟故謂荔枝奴福州與化泉州有之比荔枝特罕木性畏寒北方亦無此種今充歲貢焉曬龍眼法採下用梅鹵浸一宿取出曬乾用火焙之以核乾硬為度如荔枝法収藏之成朶乾者名龍眼錦東坡詩云龍眼與荔枝異出同父祖端如柑與橘未易相可否夫龍眼與荔枝齊名味亦甚美登盤俎而充歲貢稱於魏文之詔詠於左思之賦又豈凡果之可比哉故附穀

譜荔枝之後

百穀譜八

果屬

橄欖餘甘子附

橄欖生嶺南及閩廣州郡性畏寒江浙難種樹大數圍實長寸許形如訶子而無稜瓣其子先生者向下後生者漸高有野生者樹峻不可梯緣但刻其根方寸許内鹽於其中一夕子皆自落蜜藏極甜生噉及煑食之並

消酒解諸毒誤食鯸鮐魚肝迷悶欲死者飲其汁立解以其木作楫撥著魚皆浮出物之相畏有如此者此果南人尤重之可作茶果其味苦酸而澁食久味方回甘故昔人名為諫果然消酒解毒亦果中之有益於人者餘甘惟泉州有之乃深山窮谷自生之物非人家所種其樹稍高其子稜形又如梅實兩頭鋭始嚼味酸澁飲水乃甘九月採比之橄欖酷相似以蜜藏之亦佳劉彦冲詩云炎方橄欖佳餘甘豈苗裔風姿雖小殊氣韻乃

酷似騂顏溢吻餘髣髴清甘至侯門收寸長粉骨成珍劑誠哉言也

石榴

石榴一名若榴一名丹若僊不著所出州土陸璣云張騫使西域得塗林安石榴種今人稱為海榴以產海外也中原河陰者最佳榴實有二種其子一紅如瑪瑙一白如水晶莊布詩云鸜鵒啄殘紅豆顆此言紅榴也皮日休詩云嚼破水晶千萬粒此言白榴也然花不出於

紅黄味不出乎甘酸爾甘者可飱多食亦損肺道家謂之三尸酒云三尸得此果則醉酸者皮堪入藥染墨亦良夏則花實秋後則摘以充盤果多則可鬻藏榴之法取其實者有稜角者用熱湯微泡置之新甆瓶中久而不損若圓者則不可留留亦壞爛榴房比他果最為多子北齊高延宗納妃妃母宋氏薦石榴盖取其房中多子之義北人以榴子作汁加蜜為飲漿以代盃茗甘酸之味亦可取焉

木瓜

木瓜爾雅曰楙注曰實如小瓜酢可食詩曰投我以木瓜毛公曰楙也疏義曰楙葉似柰實如小瓤瓜上黃似著粉山陰蘭亭尤多西京亦有之而宣城者為佳宣城人種蒔最謹始實則簇紙花薄其上夜露日曝漸而變紅花又如生本州以充土貢故有天下宣城花木瓜之稱木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與桃李同法秋社前後移栽至次年率多結實勝春栽者凡食啖勿誤

取和圓子其色樣外形真似木瓜但木瓜皮薄微赤黄香甘酸而不澁向裏子頭尖一面方若和圓子則微黄蔕麄子小圓味澁微酸傷人氣不可不辨此物入肝益筋與血入藥絶有功病腰腎脚膝者服食不宜闕以蜜漬食亦甚益人蜜漬之法先切去皮煮令熟著水中拔去酸味却以蜜熬成煎藏之又宜去子爛蒸擂作泥入蜜與薑作煎飲用冬月尤美夫木瓜得木之正故入筋試以鈆霜塗之則失酸味受金之制也五行相剋之義於此蓋亦可驗此果既能愈疾又

宜飲啖兼用有益誠可貴焉

銀杏

銀杏之得名以其實之白一名鴨脚取其葉之似其木多歷年歲其大或至連抱可作棟梁夫樹有雌雄之異種時須合種之臨池而種照影成實春分前後移栽先掘深坑水攪成稀泥然後下栽子掘取時連土封用草包或麻繩纏束則不致碎破土封其子至秋而熟初收時小兒不宜食食則昏霍惟炮煮作顆食為美以澣油

甚良顆如緑李積而腐之惟取其核即銀杏也梅聖俞詩云北人見鴨脚南人見胡桃識内不識外疑若橡栗韝正謂是耳今人以其多而易得往往賤之然絳囊入貢玉椀薦酒其初名價亦豈減於蒲萄安石榴哉

橘 柑附

橘生南山川谷及江浙荆襄皆有之木高可丈許刺出於莖間夏初生白花至冬實黄禹貢曰厥包橘柚錫貢注云大曰柚小曰橘然自是兩種郭璞云柚似橙而大

於橘北地無此種故橘逾淮而成枳地氣使然也橘有數種有緑橘有紅橘有蜜橘有金橘而洞庭橘為勝今充土貢種植之法種子及栽皆可枳樹截接或摋栽尤易成但宜於肥地種之冬收實後須以火糞培壅則明年花實俱茂乾旱時以米泔灌溉則實不損落惟皮與核堪入藥用皮之陳者最良又宜作食料其肉味甘酸食之多痰不益人以蜜煎之為煎則佳食貨志云蜀漢江陵千樹橘其人與千户侯等夫橘南方之珍果味則

可口皮核愈疾近升盤俎遠備方物而種植之獲利又倍焉其利世益人故非可與他果同日語也柑甘也橘之甘者也莖葉無異於橘但無刺為異耳種植與橘同法生江漢唐鄧間而泥山者名乳柑地不彌一里所其柑大倍常皮薄味珍脉不粘瓣食不留滓一顆之核纔一二間有全無者然又有生枝柑有𨚗柑有海紅柑有衢柑雖品不同而溫台之柑最良歲充土貢焉江浙之間種之甚廣利亦殊博昔李衡於武陵龍陽洲上種柑

千樹謂其子曰吾州里有千頭木奴不責汝衣食歲上一疋絹亦足用矣及柑成歲輸絹數千疋故史游急就篇註云木奴千無凶年蓋言可以市易穀帛也柑之大者擘破氣如霜霧故老杜云破柑霜落爪是也庾肩吾云王逸為賦取對荔枝張衡製辭用連石蜜足使萍實非甜蒲萄猶餡其貴重如此

橙

橙似橘樹而有刺葉大而形圓大於橘皮甚香厚而皺

其瓤味酸不堪食以瓤洗去酸汁細切和蜜鹽煎成煎食之亦佳唐鄧間多有之江南尤甚北地亦無此種今人取橙皮合湯香味殊美栽植無異於橘而其香則橘又不得比焉劉彦冲詩云橙橘甘酸各有能南包橘柚不同升果中亦抱遺才歎有客攀條氣拂膺昔人橙詩云吳姬三日手猶香故橙之為果可以熏袖可以芼鮮可以漬蜜眞佳實也

樝子

樝梨之小者爾雅云樝似梨而酢澁陶隱居注本草木

瓜條乃云木瓜利筋脛又有榠樝大而黃可進酒去痰樝子澁斷痢禮記云柤梨曰攢之鄭公不識樝乃云是梨之不臧者然淮南子曰樹柤梨橘食之則美嗅之則香莊子曰柤梨橘柚皆可於口者蓋古人以樝列於名果今人罕食之耳西川唐鄧多種此亦足濟用然樝味比之梨與木瓜雖為稍劣而以之入蜜作湯煎則香美過之亦可珍也

農書卷九